

MODE D'EMPLOI COUPE EN 8

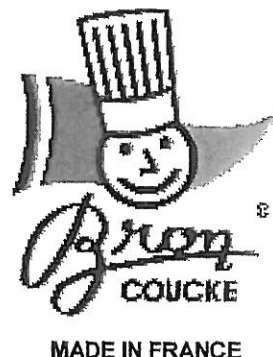
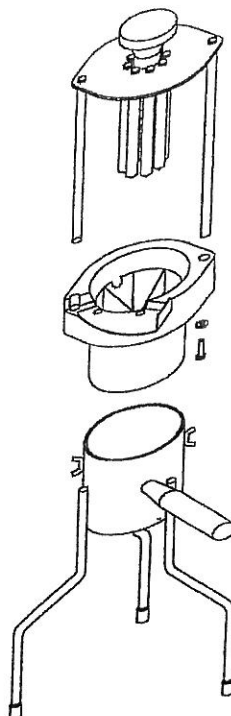
réf. COUPEN8

Lire attentivement ces instructions avant utilisation et les conserver.

COMPOSITION

Cet appareil est composé de :

- 1 poussoir en acier inoxydable, solidaire du bâti,
- 1 bâti en polypropylène noir contenant les lames
- 1 trépied en acier inoxydable

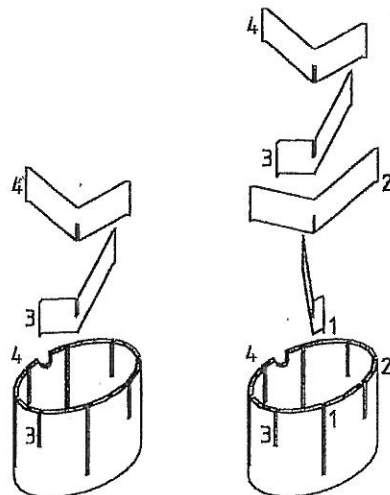


UTILISATION

- Utiliser le coupe en 8 sur une surface plane. Les produits découpés tombent sur le plan de travail ou bien dans un bac Gastronorme 1/3 hauteur maxi 65 mm.
- Pour introduire le produit à découper dans le coupe en 8, lever le poussoir et le tourner d'1/8 de tour pour qu'il vienne en butée contre la plaque d'appui latérale.
- Placer le produit à découper, tourner le poussoir en sens inverse pour réengager la colonne et appuyer fermement pour découper le produit.
- Récupérer les produits découpés sous l'appareil.

CHANGEMENT DES LAMES

- Pour changer les lames, ou choisir le mode 4 sections ou le mode 8 sections, ou bien réaffûter les lames, dévisser les deux vis à ailettes placées sur le trépied.
- Dégager par le bas la collerette plastique incluant les lames
- sortir ensuite les lames de la collerette
- au remontage, respecter l'ordre de ré-emboîtement des lames ainsi que l'alignement des deux ergots et la fixation de l'ensemble par les 2 vis à ailettes.



Mode 4 sections

Mode 8 sections

RÉAFFÛTAGE DES LAMES

Les lames se réaffûtent très bien à l'aide de notre affûteur réf. AFFU-M.

Poser une lame avec le tranchant vers le haut et affûter du centre vers l'extrémité.

Finir avec un mini-fusil pour ôter les bavures de métal.

CONSEILS ET PRECAUTIONS

Avant la première utilisation, il est recommandé de laver soigneusement l'appareil manuellement ou en machine. Le coupe en 8 est équipé de lames très tranchantes, éviter tout contact avec les doigts.

NETTOYAGE

Cet appareil par sa composition en acier inoxydable et matière plastique composite est lavable en machine

Toutefois si le coupe en 8 est lavé manuellement, nettoyer les lames avec précaution à l'aide d'une brosse en nylon afin de ne pas se blesser.

Pour éviter la détérioration du tranchant des lames, ne pas utiliser de brosse métallique.

INSTRUCTIONS FOR USE COUPEN8

Réf. COUPEN8

Attentively read these instructions before use and preserve them.

COMPOSITION

This item is composed of:

- . 1 stainless steel push rod, interdependent of the frame,**
- . 1 black polypropylene frame containing the blades**
- . 1 stainless steel tripod**

USE

- Use COUPEN8 on a plane surface. The cut products fall on the scheme of work or in a vat Gastronorme 1/3.

Introduce the product to be cut out in the COUPEN8, raise the push rod and turn it from 1/8 of turn so that it comes into obstinate against the side bearing plate.

-Place the product to be cut , turn the push rod in clochwise to re-enlist the column and push firmly to cut the product.

- Recover the cut products under the item.

CHANGE OF THE BLADES

- to change the blades, or to choose either 4 sections or 8 sections, or to regrind the blades, unscrew the two wing screws placed on the tripod.

- Release by bottom the plastic flange including the blades

- Then take off the blades from the flange

- With reassembly, respect the command of Re-assembly of the blades as well as the alignment of the two pins and the fixing of the whole by the 2 wing screws.

REGRINDING OF THE BLADES

The blades are very well reground using our knife sharpener Réf.AFFU-M.

Lay a blade with the edge upwards and sharpen center towards the end. Finish with a mini sharpening tool to remove the metal burs.

THE COUNCILS AND PRECAUTIONS

Before the first use, it is recommended to carrefully wash, manually or in a dishwasher the item.

The COUPEN8 is equipped with very sharp blades, avoid any contact with the fingers.

CLEANING

This item by its composition out of stainless steel and plastic composite can bd washed in a dishwasher machine . However if cuts it COUPEN8 is washed manually, clean the blades withprecaution using a nylon brush in order not to be cut.

Avoid the deterioration of the edge of the blades, do not use a metal brush.